PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2011



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Ariège (09)

Date d'édition : 01/04/2011



PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
-les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
-les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
-les jugements sont rendus par 3800 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.







PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

Or : médaille d'Or
Arg : médaille d'Argent
Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

: vente sur place
: vente par correspondance
: se visite
: hébergement

Divers :

BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur


CHARCUTERIE ROUCH

Dénomination de vente légale du produit : jambon du pays ariégeois

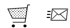
place de la mairie
09000 FERRIERES

05 34 09 81 09

05 34 09 81 08

info@charcuterie-rouch.fr

www.charcuterie-rouch.fr



MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel d'Acacia


Le Rucher de Cadarcet

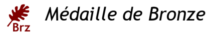
Dénomination complète : le rucher de cadarcet / N° de lot : 251112

Gayet
09240 Cadarcet

05 61 65 36 98

05 61 65 36 98

lerucherdecadarcet@orange.fr



Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement*

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite



Fromagerie Jean Faup

Dénomination complète : tomme des pyrénées au lait de vache cru / Marque(s) commerciale(s) : jean faup / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 4.000

BP 18
09201 Saint-Giron cedex
05 61 66 01 63
05 61 96 09 40
jean.faup@wanadoo.fr

Fromagerie Jean Faup
BP 18
09201 Saint-Giron cedex
05 61 66 01 63
05 61 96 09 40
jean.faup@wanadoo.fr



YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt nature ferme



GAEC DE LA BUSCAILLERE

Dénomination complète : ferme buscaillere / Marque(s) commerciale(s) : yaourt fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : au lait entier des pyrenees / Arômes ou fruits (le cas échéant)) : extrait naturel vanille;cafe;citron / Matière grass

LA BUSCAILLERE
09420 CASTELNAU -DURBAN
05 61 96 38 90
05 61 04 94 59
ferme.buscaillere@orange.fr

GAEC DE LA BUSCAILLERE
LA BUSCAILLERE
09420 CASTELNAU -DURBAN
05 61 96 38 90
05 61 04 94 59
ferme.buscaillere@orange.fr











Médaille d'Or Médaille d'Argent Médaille de Bronze AFFINEUR =

vente sur place vente par correspondance se visite hébergement